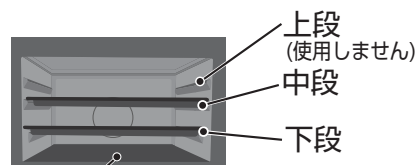


手動で調理 「2品の食品を一度に2段で調理する」

- 手動調理の「オープン」を使用して、2品のお総菜あるいはお菓子を加熱室内の皿受棚の中段と下段にセットし、同時に調理することができます。

メニューの組合せは2ページに記載してある「お総菜2品」「お菓子2品」の組合せです。

(「レンジ」、「グリル」、「スチーム」は使用できません。)



ご注意

- 加熱室底面に直接黒皿をセットしないでください。センサーの部品が熱により溶け、故障の原因となります。

「お総菜2品」の組合せメニュー例



ひと口チャーシュー(中段)
野菜のオープン焼き(下段)

設定温度(予熱なし)230℃ 加熱時間30~40分

「お菓子2品」の組合せメニュー例



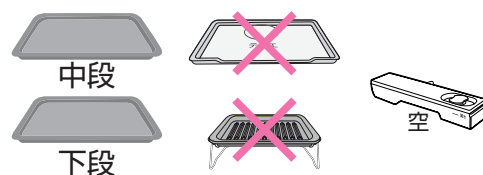
マフィン(中段)
プチパイ(下段)

設定温度(予熱なし)180℃ 加熱時間40~46分

2品同時調理の操作手順

準備

テーブルプレートを取りはずし
2枚の黒皿にそれぞれ中段メニューと
下段メニューの食品をのせる



1 「オープン」を選択し、
決定する



2 予熱「無」を選択し、
決定する



3 「2段」を選択し、
決定する



4 温度を選択し、
決定する



5 加熱時間をセットし、
スタートする



メニュー選択



を押す

終了音が鳴ったら 食品を取り出す



■「お総菜2品」、「お菓子2品」の組合せメニュー一覧

中段メニューと下段メニューの組合せは自由です。
※「お総菜」と「お菓子」の組合せはできません。

「お総菜2品」

中段メニュー	ひとロチャーシュー 	ヒレカツ 	鶏のからあげ 	鮭のムニエル 	ホイル焼き 
	まぐろのソテー 	チキンソテー 	ささみロール 	豚肉のごまみそ焼き 	シーフードバーベキュー 
下段メニュー	野菜のオープン焼き 	トマトファルシー 	ハンガリアンポテト 	豆腐のステーキ 	オープンオムレツ 
	しいたけのチーズ焼き 	ポテトファルシー 			

「お菓子2品」

中段メニュー	マフィン 	チョコチップマフィン 	ブラウニー 	スコーン 	フルーツクラフティー 
	プチパイ 	フレンチトースト 	スナックロール 	黄金いも 	ポーロ 
下段メニュー	キャロットケーキ 				

お総菜2品

中段メニュー

焼くときは
付属の黒皿に食品をのせて、
加熱室内の**中段**と**下段**にセット
してください。



手動調理

手動調理
決定 230℃
30～40分

オープン
(予熱無・2段)

黒皿

中段 下段



給水タンク
空

ひとロチャーシュー

中段



材料(4人分)

豚バラかたまり肉…………… 600g
しょうが汁…………… 大さじ2
にんにく(みじん切り)…………… 小1片
酒…………… 大さじ4
しょうゆ…………… 大さじ4
はちみつ…………… 大さじ3

作りかた

① 豚バラかたまり肉を6等分に切り、
④を合わせた中に1～2時間つけ込む。
② 黒皿に、アルミホイルまたはオー
ブンシートを敷き、テーブルプレ
ートを取り外し、**中段**に入れる。

ヒレカツ

中段



材料(16個分)

豚ヒレ肉(かたまり)…………… 400g
煎りパン粉(パン粉60g、オリーブ油またはひま
わり油大さじ1強で作る)…………… 適量
小麦粉(薄力粉)…………… 大さじ2強
卵(ときほぐす)…………… 1個

作りかた

① 豚ヒレ肉は16等分に切り、塩、こ
しょうをする。
② フライパンにパン粉とオリーブ油
またはひまわり油を入れ弱火で煎る。
こがさないように途中でこまめにゆ
ずって煎り、衣を作る。



③ ①に小麦粉、卵、②の順につける。
④ 黒皿にアルミホイルまたはオー
ブンシートを敷き、③を並べテー
ブルプレートを取り外し、**中段**に入れる。

【ひとくちメモ】

● 衣はポテトチップス、クラッカーやロ
ーストアーモンドなどに代えてもよいで
しょう。

鶏のからあげ

中段



材料(12個分)

鶏もも肉(1枚約250gのもの)…………… 2枚
しょうゆ…………… 大さじ2
酒…………… 大さじ1½
④ しょうが(すりおろしたもの)…………… 小さじ1½
にんにく(すりおろしたもの)…………… 小さじ1½
こしょう…………… 少々
片栗粉…………… 大さじ1½

作りかた

① 鶏肉は1枚を6等分して④につけ
込み、15分以上おく。
② ①の汁気を充分にきってから片栗
粉をまぶす。
③ ②は余分な片栗粉をたたいて落とし、
皮を上にして、アルミホイルまたはオー
ブンシートを敷いた黒皿に並べて、テー
ブルプレートを取り外し、**中段**に入れる。

中段メニュー

鮭のムニエル

中段



材料(4切れ分)
 生鮭(1切れ約100gのもの)…… 4切れ
 塩、こしょう …… 各少々
 小麦粉(薄力粉) …… 大さじ3
 バター(レンジ200W 1分30秒加熱して溶かす) …… 20g
 タルタルソース …… 適量

※レンジ加熱時は、テーブルプレートセットする。

作りかた

- ① 鮭は全体に塩、こしょうをして小麦粉をふる。
- ② 黒皿にアルミホイルまたはオープンシートを敷き、サラダ油(分量外)をぬってから①を並べ、全体にとかしバターをふりかけて、テーブルプレートを取り外し、**中段**に入れる。

きのこほたて貝のホイル焼き

中段



材料(4人分)
 しいたけ、しめじなどの好みのきのこ …… 合わせて400g
 ほたて貝 …… 8個
 大正えび …… 4尾
 バター、酒、塩、こしょう …… 適量

作りかた

- ① 25cm×25cmの大きさに切ったアルミホイル4枚に薄くバター(分量外)をぬる。
- ② ①にしいたけ、しめじなど好みのきのこ、ほたて貝、大正えびを4等分してアルミホイルにのせ、バター、酒、塩、こしょうを加え、アルミホイルの口を閉じて黒皿に並べ、テーブルプレートを取り外し、**中段**に入れる。

まぐろのソテー

中段



材料(4枚分)
 まぐろの切り身(約100gのもの)… 4枚
 粒さんしょう …… 小さじ1
 しょうゆ …… カップ½
 砂糖・みりん …… 各カップ¼
 卵 …… 大さじ1

作りかた

- ① まぐろは④を混ぜ合わせたものにつけ、冷蔵庫に一晩おく。
- ② 黒皿にアルミホイルまたはオープンシートを敷き、①を並べテーブルプレートを取り外し、**中段**に入れる。

中段メニュー

チキンソテー

中段



材料(2枚分)
 鶏もも肉(1枚約200gのもの) …… 2枚
 塩、こしょう …… 各少々
 小麦粉(薄力粉) …… 適量

作りかた

- ① 鶏肉は皮にフォークや竹串で穴をあけ、肉の厚い部分にかくし包丁を入れ、塩、こしょうをして5～10分おき、小麦粉を軽くまぶす。
- ② 黒皿にアルミホイルまたはオープンシートを敷き、サラダ油(分量外)をぬってから①の皮を上にして並べ、テーブルプレートを取り外し、**中段**に入れる。

ささみロール

中段



材料(10個分)
 鶏ささみ …… 10本
 焼きのり(1枚を8等分したもの)… 10枚
 プロセスチーズ(細かく刻んだもの) …… 適量
 塩、こしょう …… 適量

作りかた

- ① ささみはすじを取り、観音開きにし、塩、こしょうをする。
- ② 8等分に切ったのりに、刻んだチーズをのせ、縦に3つ折りにしておく。
- ③ ①の開いた面に②をのせ、巻き終わりにのりがはみ出さないように全体を巻く。
- ④ 黒皿にアルミホイルまたはオープンシートを敷き、③を並べテーブルプレートを取り外し、**中段**に入れる。

豚肉のごまみそ焼き

中段



材料(4枚分)
 豚ロース肉(厚さ1cmで1枚約100gのもの) …… 4枚
 白すりごま …… 大さじ4
 赤みそ・白みそ …… 各30g
 砂糖・みりん …… 各大さじ1強
 卵 …… ½個

作りかた

- ① 豚肉ロースは筋切りをして軽くたたいておく。
- ② ④を混ぜ合わせ、①を30分つけておく。
- ③ 黒皿にアルミホイルまたはオープンシートを敷き、②を並べテーブルプレートを取り外し、**中段**に入れる。

お総菜2品同時調理のコツ

●中段と下段のメニューを組み合わせると2段で焼く

中段と下段のメニューを逆に入れると、上手に焼けません。2ページの「組み合わせメニュー一覧」以外のメニューや指定以外の組み合わせでは、上手に仕上がらない場合があります。

●黒皿にアルミホイルまたはオープンシートを敷いて

取り出しやすく、掃除が楽になります。

●野菜などの火の通りにくいものは

あらかじめ下ごしらえをして、加熱しておきます。

●分量は

それぞれ黒皿1枚分です。多すぎたり、少なすぎると上手に焼けません。

●焼き色の調整は

加熱途中で温度と加熱時間を変えることができます。

中段メニュー

シーフードバーベキュー

中段



材料(4串分)

ほたて貝……………4個
大正えび(尾と1節を残して殻をむき、
背わたをとる)……………8尾
マッシュルームまたは生しいたけ
……………4個
いか(3×8cmのたんざく切り)……………4個
玉ねぎ(くし形切り)……………½個
ピーマン(半分に切り、種を取る)
……………2個
塩、こしょう……………各少々

作りかた

- ① 材料を串に刺し、塩、こしょうをする。
- ② 黒皿にアルミホイルまたはオープンシートを敷き、①を並べて、テーブルプレートを取り外し、**中段**に入れる。

下段メニュー

野菜のオープン焼き トマトファルシー

下段



材料(黒皿1枚分)

かぼちゃ、ブロッコリー、パプリカ(赤、
黄)、ヤーコン、ブロッコリー、なす、
アスパラガス、エリンギ、プチトマト、
カリフラワーなど合わせて
……………500g
塩、こしょう……………各少々
オリーブ油、水……………各大さじ1

作りかた

- ① 野菜をひと口または薄めに切り、塩、こしょう、オリーブ油、水をふっておく。
- ② 黒皿に①を並べ、ブロッコリーは手前に置き、テーブルプレートを取り外し、**下段**に入れる。

下段



材料(6個分)

トマト(1個約150gのもの)……………6個
ツナ缶(オイル漬け、軽く油を切る)
……………中1缶(約100g)
④ パン粉……………15g
にんにく(みじん切り)……………1片
パセリ……………小さじ1
バター(レンジ200W約2分加熱してとくす)
……………40g
プロセスチーズ(細かくきざんだもの)
……………大さじ4
パセリ(みじん切り)……………少々
塩……………小さじ½
こしょう……………少々

※レンジ加熱時は、テーブルプレート
をセットする。

作りかた

- ① トマトは上部を切って中身をくり抜き、さかさにして水気をきる。中身は種を取り、細かくきざんでおく。
- ② 容器に④と①の中身を入れてよく混ぜ合わせ、塩、こしょうをする。
- ③ ②の中身を①のトマトに詰め、とかしバターとチーズをふる。
- ④ 黒皿にアルミホイルまたはオープンシートを敷き、③を並べて、テーブルプレートを取り外し、**下段**に入れる。

下段メニュー

ハンガリアンポテト 豆腐のステーキ オープンオムレツ

下段



材料(直径約21cmの耐熱性焼皿1枚分)

じゃがいも……………中3個(約450g)
トマト(湯むきにして1cmの角切り)
……………1個(約150g)
玉ねぎ(薄切り)……………1個(約200g)
バター……………60g
塩、こしょう……………各少々
ナチュラルチーズ(細かくきざんだもの、
または粉チーズ適量)……………80g

※レンジ加熱時は、テーブルプレート
をセットする。

作りかた

- ① じゃがいもは皮をむいて2～3mm厚さの薄切りにし、水にさらしてラップで包み**9根菜**仕上がり調節**弱**で加熱する。
- ② 玉ねぎをラップで包み**レンジ****800W**約1分30秒加熱する。
- ③ 容器にバター(分量外)を玉ねぎ、じゃがいも、トマトの順に½量ずつ重ね、塩、こしょうをしてバターを½量ちぎってのせる。残りも同様に3層にし、上にチーズを散らして黒皿にのせ、テーブルプレートを取り外し、**下段**に入れる。

下段



材料(黒皿1枚分)

豆腐(木綿)……………2丁
ベーコン……………4枚
塩、こしょう……………各少々
(ソース)
生しいたけ(せん切り)……………4枚
④ しめじ(小房に分ける)……………150g
えのきだけ(枝を切り取る)……………½袋
⑤ 酒……………小さじ2
しょうゆ……………大さじ1½
バター……………15g
あさつきまたは万能ねぎ(小口切り)
……………少々

※レンジ加熱時は、テーブルプレート
をセットする。

作りかた

- ① 豆腐は皿にのせて**レンジ****500W**約5分加熱し、ふきなどで水気をふきとる。
- ② 豆腐はタテに2等分し、塩、こしょうをしてそれぞれベーコンを巻く。
- ③ 黒皿にアルミホイルまたはオープンシートを敷き、サラダ油(分量外)をぬってから②を並べて、テーブルプレートを取り外し、**下段**に入れる。
- ④ 焼いた豆腐を取り出し、深めの耐熱容器に④と⑤を入れ**レンジ****500W**約6分加熱し、ステーキの上にかけて、あさつきなどを散らす。

下段



材料(直径約21cmの耐熱性焼皿1枚分)

アスパラガス……………2束
プチトマト……………10個
ベーコン(2mm幅に切る)……………6枚
バター……………10g
⑥ 卵(ときほぐす)……………4個
生クリーム……………80ml
⑦ 粉チーズ……………30袋
パセリ(みじん切り)……………少々
塩、こしょう……………各少々

※レンジ加熱時は、テーブルプレート
をセットする。

作りかた

- ① アスパラガスは穂先と根元を、交互に重ねてラップで包み**8葉・果菜**仕上がり調節**やや弱**で加熱し、水にとって食べやすい大きさに切る。
- ② フライパンにバターを熱し、①とベーコンをさっと炒め、塩、こしょうをする。
- ③ ボウルに⑥を入れてよくかき混ぜる。
- ④ 容器にバター(分量外)をぬって②とトマトを入れ、③を流し入れる。黒皿にのせ、テーブルプレートを取り外し、**下段**に入れる。

下段メニュー

しいたけのチーズ焼き ポトフアルシー

下段



材料(12個分)

生しいたけ……………大12枚
むきえび……………30g
白ワイン……………大さじ1
クリームチーズ(室温に戻す)……………80g
万能ねぎ(みじん切り)……………少々
パン粉、粉チーズ……………各適量
バター……………少々

作りかた

① しいたけは石づきを取り、えびは背わたを取って小さく切り、白ワインにつける。
② クリームチーズに①のえびと万能ねぎを加えて混ぜ、12等分する。
③ しいたけの裏に②をのせ、パン粉と粉チーズをふる。黒皿にアルミホイルまたはオープンシートを敷き、薄くバターをぬった上に並べ、テーブルプレートを取り外し、**下段**に入れる。

下段



材料(8個分)

じゃがいも(1個約130gのもの)……………4個
牛ひき肉……………50g
④ 玉ねぎ(みじん切り)……………50g
バター……………7g
⑤ マッシュルーム缶(みじん切りにする)……………小1/2缶
ナチュラルチーズ(細かくぎざんだもの)……………10g
卵(ときほぐす)……………中1/2個
牛乳……………大さじ1
塩、こしょう……………各少々
マヨネーズ……………適量
ナチュラルチーズ(細かくぎざんだもの)……………適量

※レンジ加熱時は、テーブルプレートセットする。

作りかた

① じゃがいもはよく洗い、丸のままラップで包み**9根菜**仕上がり調節**弱**で加熱し、熱いうちにタテ半分に切り、皮から1cmくらいの厚みを残して、中身をくり抜き、底になる部分は安定しやすいように少し切り取る。
② 深めの容器に④を入れて**レンジ****500W****約2分**加熱してあら熱をとり、これに①でくり抜いたじゃがいも、ひき肉、⑤を合わせてよく練りませ、8等分する。
③ ①のじゃがいもに②を詰め、チーズをのせ、まわりにマヨネーズを絞る。
④ 黒皿にアルミホイルまたはオープンシートを敷き、③を並べてテーブルプレートを取り外し、**下段**に入れる。

お菓子2品

中段メニュー

ブラウニー

中段



材料(黒皿1枚分)

小麦粉(薄力粉)……………250g
④ ココア……………50g
ベーキングパウダー……………小さじ1強
砂糖……………150g
バター(室温にもどす)……………150g
卵(ときほぐす)……………3個
チョコレート……………100g
⑤ レーズン(ぬるま湯でもどす)……………100g
くるみ(あらみじん切り)……………150g
バニラエッセンス……………少々

※レンジ加熱時は、テーブルプレートセットする。

作りかた

① 28cm巾のオープンシートを正方形に切り、四隅に1cmほど切り込みを入れ、その部分を折り込んでおく。
② オープンシートの大きさにアルミホイルで四角形の型を作り、黒皿の中央にのせ、アルミホイルの前後の部分を黒皿のふちに折り込んで付ける。型の両サイドはアルミホイルを2〜3重にして立てて型を安定させる。
③ アルミホイルの表面に少しバターをぬって①のオープンシートをつける。
④ チョコレートは砕いて容器に入れ**レンジ****200W****5〜6分**途中かき混ぜながら加熱してとくす。
⑤ ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーで練り、砂糖を加えて良く混ぜる。卵を加えて混ぜ、バニラエッセンスと④を加えてさらに混ぜる。
⑥ ⑤を混ぜ込み、④を合わせてふるい入れ、練らないように混ぜる。
⑦ 黒皿に流し入れ、表面を平らにしてテーブルプレートを取り外し、**中段**に入れる。

スコーン

中段



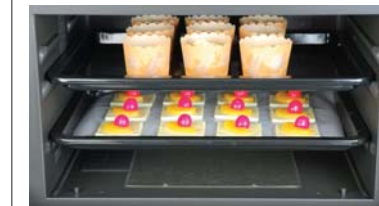
材料(16個分)

小麦粉(強力粉)……………160g
④ 小麦粉(薄力粉)……………160g
ベーキングパウダー……………小さじ1 1/2
砂糖……………60g
バター(5mm角に切る)……………80g
⑤ 卵(ときほぐす)……………1 1/2個
牛乳……………50mL
〈つやだし用卵〉
卵……………1/2個
塩……………小さじ1/4

作りかた

① ボウルに④をふるい入れ、バターを加えて手でつぶしながら粉と混ぜ合わせ、バサバサの状態にする。
② ⑤を加えて手早く混ぜ、ひとまとめにする。
③ 生地をラップの間にはさんでのし台にのせ、めん棒で1.5cm厚さにのばし、直径5cmの丸型で抜く。
④ 黒皿にオープンシートを敷いて②を並べ、表面につやだし用卵を塗ってから、テーブルプレートを取り外し、**中段**に入れる。
【ひとくちメモ】
• 生地にコーンや、さいの目に切ったチーズ、レーズンなどを加えてもよいでしょう。

焼くときは
付属の黒皿に食品をのせて、
加熱室内の**中段**と**下段**にセット
してください。



手動調理

手動調理
決定

180℃
40〜46分

オープン
(予熱無・2段)

黒皿

中段 下段



給水タンク
空

マフィン

中段



材料(直径6cmのマフィン型9個分)

小麦粉(薄力粉)……………250g
④ ベーキングパウダー……………小さじ3
砂糖……………100g
バター(室温にもどす)……………150g
卵(ときほぐす)……………2個
牛乳……………100mL
バニラエッセンス……………少々

作りかた

① バターはハンドミキサーでよく練り、砂糖を加えてよく混ぜる。
② 卵を加え、クリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加える。
③ ④をふるい入れ、木しゃもじでさっくり混ぜ、牛乳を入れてさらに混ぜる。
④ ③マフィン型に分け入れ、黒皿に並べてテーブルプレートを取り外し、**中段**に入れる。

チョコチップマフィン

作りかた③で粉を加えてからチョコチップを混ぜ込み、牛乳を入れて混ぜる。

中段メニュー フルーツクラフティー

中段



材料(直径約23cmの耐熱性焼き皿1皿分)
 ① 小麦粉(薄力粉) …… 40g
 ベーキングパウダー …… 小さじ¼
 粉砂糖 …… 40g
 バター(室温にもどす) …… 50g
 卵(ときほぐす) …… 1個
 アーモンドプードル …… 60g
 レモン汁 …… 小さじ1
 ラム酒 …… 大さじ1
 お好みのくだもの …… 適量

作りかた

- ① 型に薄く(分量外)バターをぬり、小麦粉(分量外)を軽くふっておく。
- ② ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーで白っぽくなるまでよく練り、粉砂糖を加えてさらによく混ぜる。卵を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、アーモンドプードル、レモン汁、ラム酒を加えさらに混ぜる。④をふるい入れ、木しゃもじでさっくりと混ぜる。
- ③ ①の型に②を一気に流し入れ、くだものを並べ黒皿にのせ、テーブルプレートを取り外し、**中段**に入れる。

【ひとくちメモ】

- 缶詰など汁気のあるくだものは、汁気をきってから使います。

下段メニュー プチパイ フレンチトースト

下段



材料(黒皿1枚分)
 冷凍パイシート(1個約100gのもの10-15分間室温で解凍する) …… 2枚
 つやだし用卵
 ① 卵 …… ½個
 塩 …… 小さじ¼
 お好みのくだもの(スライスする) …… 適量
 粉砂糖 …… 適量

作りかた

- ① 冷凍パイシートを5mmの厚さにのばし、それぞれ6等分し、スライスしたくだものを上にのせる。
 - ② 黒皿にアルミホイルまたはオーブンシートを敷いて①を並べ、つやだし用卵をぬり、テーブルプレートを取り外し、**下段**に入れる。
 - ③ 焼き上がったら、粉砂糖をふる。
- 【ひとくちメモ】
- 缶詰など汁気のあるくだものは、汁気をきってから使います。

下段



材料(9切れ分)
 フランスパン(1.5〜3cm厚さのもの) …… 50g
 ① 牛乳(室温にもどす) …… カップ1
 砂糖 …… 大さじ4
 卵(ときほぐす) …… 2個
 バニラエッセンス …… 少々
 バター …… 適量
 シナモン、粉砂糖、ジャム、チョコレート、クリーム、ピーナッツバターなど… 各適量

作りかた

- ① 容器に①を合わせ入れ、かき混ぜて砂糖をとかし、卵とバニラエッセンスを加えて裏ごしし、底が平らな容器に入れる。
- ② フランスパンは両面全体にバターをぬり、①に浸す。
- ③ 黒皿にオープンシートを敷き、を並べ、テーブルプレートを取り外し、**下段**に入れる。

下段メニュー スナックロール 黄金いも ポーロ

下段



材料(9個分)
 ① 小麦粉(薄力粉) …… 120g
 ベーキングパウダー …… 小さじ1
 粉チーズ …… 20g
 砂糖 …… 10g
 ② 牛乳 …… 25mL
 卵(ときほぐす) …… 1個
 バター(5mm角に切る) …… 25g
 あらびきウインナーソーセージ …… 9本

作りかた

- ① ボウルに①をふるい入れ、バターを加えて手でつぶしながら粉と混ぜ合わせ、②を加えてひとまとめにし、冷蔵庫で約30分休ませる。
- ② 生地をラップの間にはさんでのし台にのせ、めん棒で厚さ5mmの円にのばす。
- ③ ②を包丁で9等分に切り、三角形の底辺にウインナーソーセージを置きクルクル巻く。
- ④ 黒皿にオープンシートを敷いて③を並べ、テーブルプレートを取り外し、**下段**に入れる。

下段



材料(10個分)
 ① さつまいも(ゆでて裏ごしたもの) …… 300g
 砂糖(湯大さじ3でとく) …… 60g
 小麦粉(薄力粉) …… 150g
 砂糖 …… 80g
 ② 卵(ときほぐす) …… 大さじ2強
 水あめ …… 15g
 重曹(水小さじ1弱でとく) …… 小さじ½
 シナモン …… 適量
 卵黄 …… 少々
 黒ごま …… 適量

※レンジ加熱時は、テーブルプレート
 をセットする。

作りかた

- ① ①を合わせて練り混ぜ、5等分して俵形に丸める。
- ② ②を混ぜ合わせた **レンジ** 200W **約2分** 途中かき混ぜながら加熱して冷やす。水でといた重曹を加え、小麦粉をふるい入れて混ぜ合わせ、5等分する。
- ③ 手粉(分量外)をつけながら①のあんを生地で包み、さつまいもの形にしてシナモンをまわりにまぶし、斜めに2つに切り、切り口に卵黄をぬってごまをつけ、底に軽く小麦粉(分量外)をつける。



- ④ クッキングシートを敷いた黒皿に並べ、テーブルプレートを取り外し、**下段**に入れる。

下段



材料(16個分)
 小麦粉(薄力粉) …… 220g
 バター(室温にもどす) …… 60g
 砂糖 …… 100g
 サラダ油 …… 大さじ5½
 卵白 …… 少々
 スライスアーモンド …… 適量
 ① 粉砂糖 …… 少々
 シナモン …… 少々

作りかた

- ① ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーか泡立て器で白っぽくなるまで練り、砂糖を2〜3回に分けて加え、よく混ぜる。
- ② サラダ油を少しずつ加え、そのつどよく混ぜて小麦粉をふり入れる。木しゃもじで練らないように粉気がなくなるまで混ぜる。
- ③ 生地を16等分し、平たく丸めて中央を軽くくぼませる。
- ④ オープンシートを敷いた黒皿に③を並べ、卵白をはけでぬってスライスアーモンドを2〜3枚ずつのせてはりつけ、テーブルプレートを取り外し、**下段**に入れる。
- ⑤ 焼き上がったら、熱いうちに①を合わせてふりかける。

下段メニュー

キャロットケーキ

下段



材料(直径18cmの金属製リング型1個分)

④ { 小麦粉(薄力粉) 100g
ベーキングパウダー 小さじ½
シナモン 小さじ¾
塩 少々

にんじん(すりおろして軽く水気をきったもの)
..... 80g

③ { 卵 1½個
砂糖 80g
サラダ油 80mL
粉砂糖 適量

作りかた

- ①型に薄くバター(分量外)をぬり、小麦粉(分量外)を軽くふっておく。
- ②ボウルに③を入れ、ハンドミキサーでなめらかになるまで混ぜ、にんじんを加えてよく混ぜる。④をふり入れ、木しゃもじで練らないように混ぜる。
- ③①の型に②を一気に流し入れ、黒皿にのせ、テーブルプレートを取り外し、**下段**に入れる。
- ④焼き上がったなら型から出し、冷ましてから粉砂糖をふる。

お菓子2品同時調理のコツ

●中段と下段のメニューを組み合わせる2段で焼く

中段と下段のメニューを逆に入れると、上手に焼けません。

2ページの「組み合わせメニュー一覧」以外のメニューや指定以外の組み合わせでは、上手に仕上がらない場合があります。

●焼き上がったらすぐに取り出す。

そのまま加熱室に置くと、余熱でこげすぎることがあります。

●分量は

それぞれ黒皿1枚分です。多すぎたり、少なすぎると上手に焼けません。

●焼き色の調整は

加熱途中で温度と加熱時間を変えることができます。